

Sifon Gourmet Whip Plus - 100 cl, rustfrit stål

Den **Gourmet Whip Plus sifon** er det perfekte redskab til **professionelle køkkener, caféer og dessertelskere**, der ønsker at skabe **flødeskum, saucer, skum og mousse** med en let og luftig konsistens. Sifonen er fremstillet i **høj kvalitet rustfrit stål**, hvilket sikrer en **holdbar, sikker og hygiejnisk brug**.

Produktdetaljer:

- **Type:** Sifon til skum, flødeskum, mousse og varme saucer
- **Kapacitet:** 100 cl (1 liter)
- **Materiale:** Rustfrit stål (flaske og hoved)
- **Farve:** Sølv
- **Anvendelse:** Velegnet til både kolde og varme blandinger (op til 75°C)
- **Tryksystem:** Kompatibel med N2O-ladninger (sælges separat)
- **Antal:** 1 stk

Fordele ved Gourmet Whip Plus sifonen:

1. **Professionel kvalitet:** Slidstærkt rustfrit stål til lang holdbarhed.
2. **Alsidig brug:** Perfekt til både kolde og varme kreationer.
3. **Ergonomisk design:** Nem at håndtere og bruge i et travlt køkken.
4. **Let at rengøre:** Aftagelige dele for nem rengøring og vedligeholdelse.
5. **Giver perfekte resultater:** Skaber luftige, stabile skum og cremer.

Brugsvejledning:

1. Hæld den ønskede væske i sifonen (maks. 1 liter).
2. Skru låget på, og indsæt en N2O-ladning.
3. Ryst sifonen grundigt for at blande gas og væske.
4. Tryk forsigtigt for at dispensere skummet.
5. Efter brug, rengør sifonen grundigt og opbevar den tørt.

Perfekt valg til restauranter, baristaer og kreative kokke, der vil løfte deres retter til et nyt niveau!